

***“Oggigiorno la gente conosce il prezzo
di tutte le cose e non conosce il
valore di nessuna”***

(Oscar Wilde)

**OBIETTIVO BIO: VITICOLTURA, ALIMENTAZIONE E...
Finalmente vino...Naturalmente bio!**

Bio ma non solo.....

Palazzo de Maffei
Lavis, 26 maggio 2012

**A cura di:
Corrado Aldrighetti e
Soci certificati Bio ed in Conversione (La Vis
sca)**

Il Vigneto La Vis

- **1200 Ha** - posizionati in ambienti con condizioni pedoclimatiche differenziate, ad una altitudine compresa tra i 250 e gli 870 m.s.l.m.
- **300 Ha** (26%) allevati a filare
850 Ha (72%) a pergola semplice
- ***Il 75% dei vigneti sono posti in collina e montagna*** il restante in fondovalle.

SALUTOGENESI

- ***“Organismo agricolo”- similitudine con il corpo umano;***
- ***“ogni essere vivente è in relazione con gli altri esseri viventi”***
 - ***Ricreare la basi della salute***
 - ***Creare le condizioni per cui la piante stiano bene***
 - ***Progettare la salute della pianta***
 - ***Progettare l’“organismo agricolo”***

Il Progetto di Zonazione, nato nel 2000, in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele a/A.: prima Cantina Sociale in Italia.



- Ha migliorato la conoscenza dei fattori determinanti la qualità del vino con lo scopo di adottare strategie e tecniche di gestione del vigneto inserito nel territorio
- Ha evidenziato situazioni ambientali particolari in modo da valorizzare le produzioni peculiari che ne derivano
- Sta ancorando indissolubilmente l'immagine di un territorio al suo prodotto in modo che parlando del primo si evochi il secondo e viceversa:
 - vitigni autoctoni
 - vitigni storici
 - Vitigni naturalizzati

Territorio, buono, pulito e giusto...

Sostenibilità ambientale

- Conservazione delle risorse naturali (suolo, aria, acqua). Attenzione ai vari processi produttivi, in vigna, in cantina, in tutte le fasi del processo. E' la misura della vocazione e conoscenza del territorio (bello e buono).

Sostenibilità sociale

- Condizioni di sicurezza per produttori, consumatori e residenti.

Sostenibilità economica

- Produttività sufficiente.

I VALORI DELLA COOPERAZIONE TRENTINA

- **Democrazia**
- **Reciprocità**
- **Egualianza**
- **Mutualità e solidarietà**
- **Profitto cooperativo**
- **Equità**
- **Rispetto e fiducia**
- **Merito**
- **Attenzione verso gli altri**
- **Intercooperazione**
- **Onestà**
- **Trasparenza**
- **Pace**
- **Responsabilità sociale**
- **Sviluppo sostenibile**
- **Libertà**
- **Sussidiarietà**
- **Aiuto reciproco**

umiltà

Nel corso del 2008 ...è nato un gruppo di persone (20 Soci - 15 ha)

- Volontarie...
- Responsabili, coerenti disponibili al dialogo, alla conoscenza, alle tendenze...
- Imprenditori di sé stessi...
- Intraprendenti...

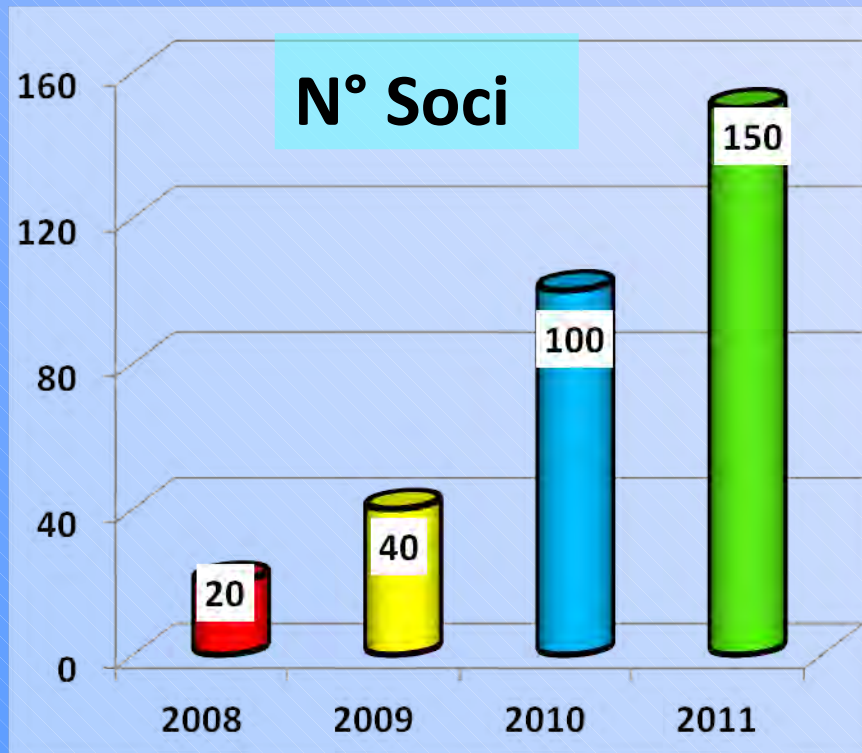
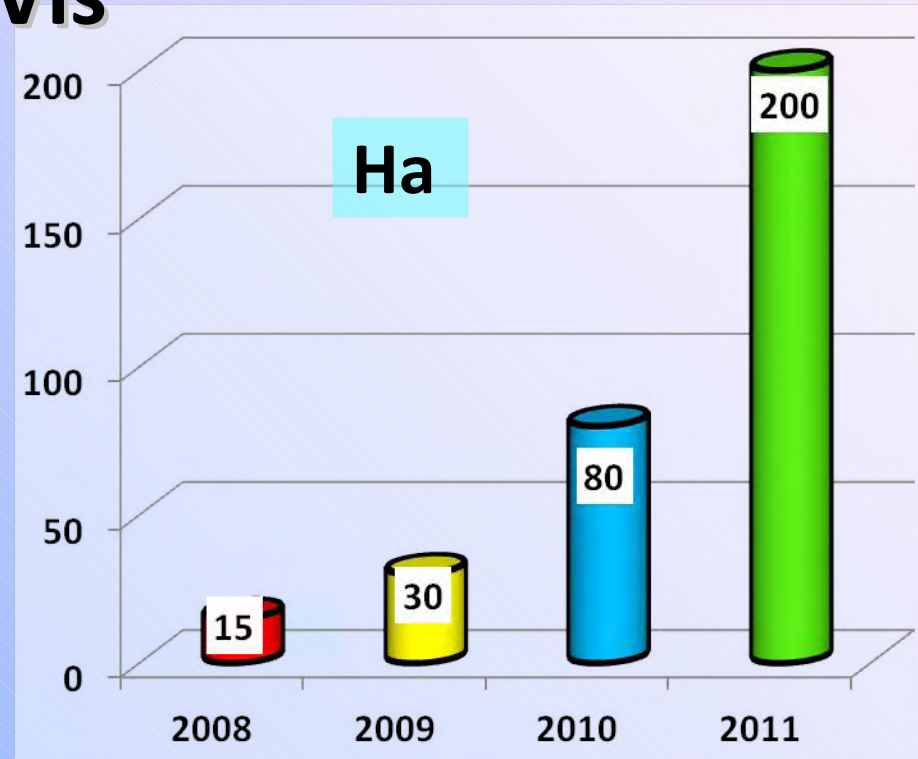



Alcuni principi della viticoltura sostenibile possono essere così riassunti:

- Promuovere una viticoltura che rispetti l'ambiente e sia economicamente conveniente;
- assicurare la produzione di uve sane di alta qualità con minima presenza di residui di agrofarmaci – residuo zero;
- migliorare gli ambienti viticoli attraverso l'equilibrio vegeto produttivo dei vigneti per una migliore qualità delle uve e minore sensibilità alle malattie, cercando di risparmiare inoltre, con buon senso, sulla spesa degli agrofarmaci;
- *dialogo e quindi non conflittualità fra agricoltori e abitanti soprattutto in vicinanza dei centri abitati;*
- preservare e migliorare nel lungo periodo la fertilità del suolo (es. utilizzo dei sovesci, ecc.);
- crescita imprenditoriale dei Soci attraverso scambi di informazioni e conoscenze tra tecnici e viticoltori e viceversa sull'evoluzione delle malattie,

Evoluzione Soci/superfici ecosostenibili

La Vis





“L’educazione costa. Ma se lasci passare il tempo vedrai quanto ti costa l’ignoranza”.

SENECA

Formazione, conoscenza, dialogo...

- ***Formazione di soci biologici -produttori consapevoli:***
 - ***La coscienza del limite...;***
 - ***La vite è l’espressione della personalità del produttore...;***
 - ***...”psicologi” della vigna;***
 - ***La qualità è una questione di scelte, etiche ed economiche.***
 - ***Testimoniano quello che sono attraverso quello che fanno***

Le produzioni La Vis

- ***Biologico: 10 Ha***

Chardonnay – Pinot grigio –
Sauvignon blanc – Traminer
aromatico

- ***In conversione: 30 Ha***

si aggiungono a breve:

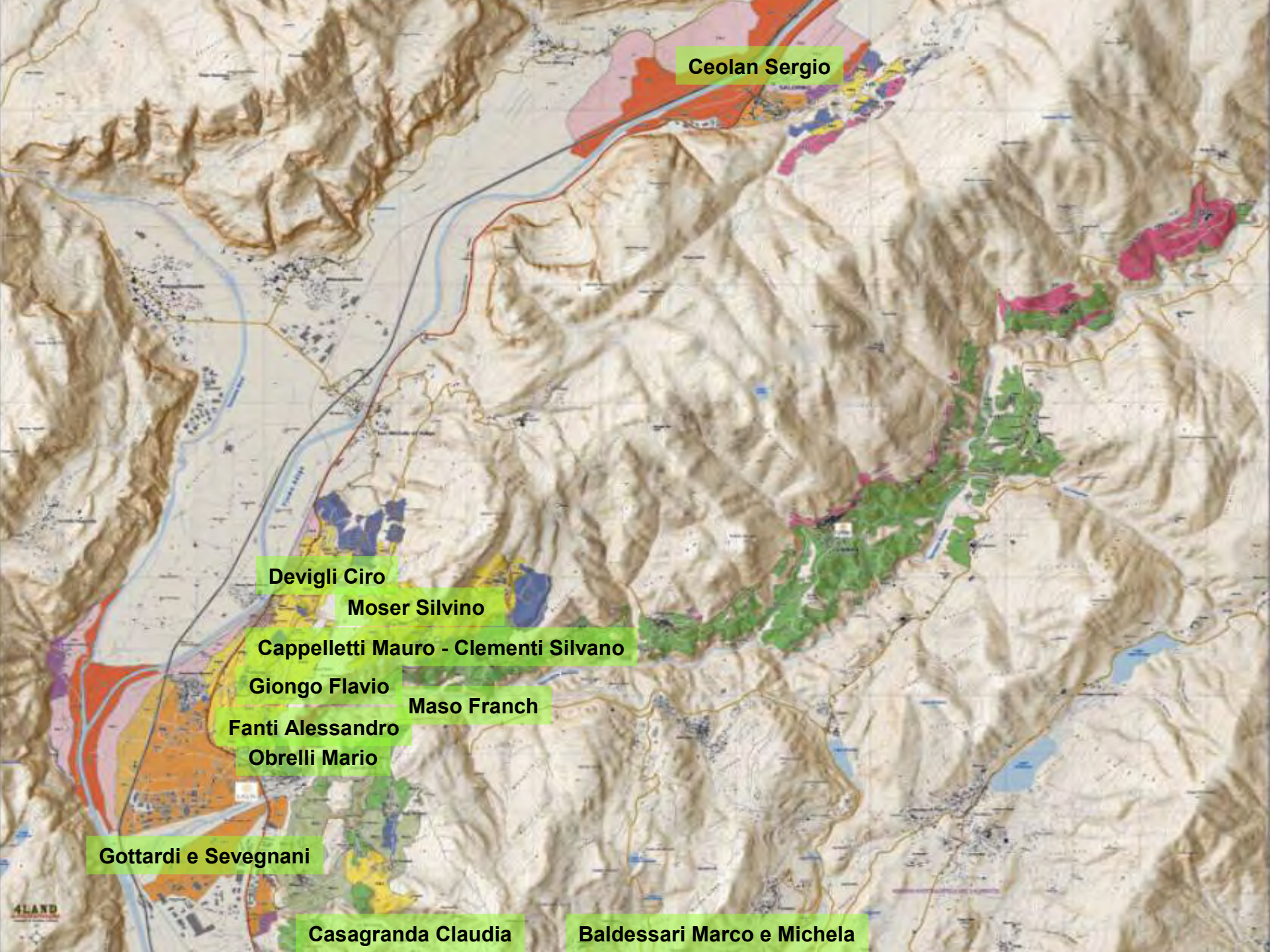
Teroldego, Lagrein, Nosiola,
Pinot Nero, Cabernet
sauvignon

Maso Franch

- In conversione.
- “Palestra” per il Socio
 - *Varietà*
 - *Forme di allevamento*
 - *Gestione del suolo, inerbimento, incremento della biodiversità*
 - *Gestione agronomica*
 - *Viticoltura di montagna*



L'organismo agricolo di Maso Franch è a disposizione di tutti coloro che si interessano di agronomia e alla coltivazione della vite (singoli produttori, tecnici, enoturisti, associazioni, ecc)



Ceolan Sergio

Devigli Ciro

Moser Silvino

Cappelletti Mauro - Clementi Silvano

Giongo Flavio

Maso Franch

Fanti Alessandro

Obrelli Mario

Gottardi e Sevegnani

Casagrande Claudia

Baldessari Marco e Michela

Per il Progetti di Valorizzazione “Bio”, vigneti e produzioni certificate, è prevista una remunerazione fissa, pari alla remunerazione della tabella standard per il quantitativo DOC maggiorata di un percentuale compresa tra il 10% e il 20%

<i>Progetto di valorizzazione</i>	<i>Modalità di remunerazione</i>
<i>Progetto BIO</i>	<ul style="list-style-type: none">• La liquidazione delle uve è calcolata con lo stesso procedimento della tabella standard sul quantitativo DOC con una maggiorazione compresa tra il 10% ed il 20%, su decisione del CdA anche in funzione dell'andamento commerciale aziendale

La nuova linea La Vis Bio

- *Chardonnay – La Vis – Mancini*
- *Pinot grigio – La Vis – Arcadia*
- *Gewürtztraminer – La Vis – Ai Padri*



Lavis un Bio-Distretto?

Sarebbe bello. Promuoviamo insieme il territorio con una politica sana di supporto alle produzioni biologiche e tipiche, e al turismo responsabile.

Grazie per la vostra attenzione.